

**CHAMPAGNERmenü**  
**am 28. Oktober 2022**

*Amuse Bouche*

**Gänselebermousse**  
Grüner Apfel / grüne Mandel / Ingwer

***Champagne Drappier brut nature***

\*\*\*

**Karotten-Orangen-Suppe**  
Jakobsmuschel / Vanille

***Champagne Laurent-Perrier La Cuvée brut***

\*\*\*

**Ferkelbäckchen**  
Alblinsen / Champagner / Senf / alter Balsamico / Kürbis

***Champagne Bollinger Rosé***

\*\*\*

**Heilbutt**  
Geräucherte Beurre Blanc / Mangold / Radieschen / Kartoffelcroissant

***Champagne Ruinart Rosé***

\*\*\*

**Champagner**  
Mandarine / Avocado / Thaibasilikum

***Champagne Moët & Chandon Ice Imperial***

*Süßes zum Kaffee*

**5 Gänge Menü inkl. Aperitif und Champagnerbegleitung 199 € p.P.**

***Vegetarisches Menü gerne auf Vorbestellung***